HM FORMATION

Programme de formation

Oenologie : module à la carte

Niveau débutant :

4 heures : La vigne, les vinifications, les vins doux
Initiation à la dégustation (partie 1)

4 heures : La typicité des vins, les accords mets-vins, les températures de service,
La conservation des vins, les grands cépages français
Initiation à la dégustation (partie 2)

Niveau intermédiaire :

8 heures : **les vins en France** :
Les grandes appellations, les cépages, le style des vins
Bordeaux, Bourgogne, Côtes du Rhône-Provence,
Languedoc-Roussillon, Loire-Alsace, Savoie-Jura

4 heures : **Les vins en Europe** :
Les grandes appellations, les cépages principaux, le style des vins
Italie, Espagne-Portugal, Allemagne-Autriche-Hongrie

4 heures : **Les vins du Nouveau Monde** :
Les grandes appellations, les cépages principaux, le style des vins
Etats-Unis, Canada, Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Chili, Argentine

4 heures : **les vins mutés** : Porto, Xérès (Sherry), Madère

Les vins effervescents :
Champagne, Crémant, Cava, Prosecco, Sekt, Asti et vins effervescents du Nouveau Monde

4 heures : **Les spiritueux** :
Les principes de distillation, les alambics
Cognac, Armagnac, Whisky, Calvados et autres alcools de fruits,
Rhum, Tequila, Vodka, Gin, Anisés, Liqueurs

Niveau avancé :

8 heures : **les vins Italiens** :
Les appellations, les cépages, le style des vins
Histoire, style, vinifications

L'Italie du Nord
L'Italie du Centre
L'Italie du Sud

8 heures : **Les spiritueux**
La distillation,
Brandy (Cognac, Armagnac, autres), Whiskies, Vodka, Gin, Rhum,
Tequila-Mezcal, Eau de vie de fruits